

ESCONDIDINHO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1/3 de copo de leite
1 colher de manteiga
1 colher (chá) de sal
200 g de presunto
300 g de mussarela
1 peito de frango desfiado
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 sachê de molho de tomate
1/2 cebola picada
azeitonas sem caroço picadas a gosto
2 envelopes de caldo de frango
1/2 copo de água
cheiro verde a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse bem

Faça um purê (ele tem que ficar mais firme) e reserve

Em uma panela doure a cebola com azeite e acrescente o frango, o milho verde, a ervilha, as azeitonas e o molho de tomate e mexa bem

Coloque a água e o caldo de frango e deixe ferver até que o molho fique bem sequinho

Pegue um refratário e unte com manteiga

Salpique o queijo ralado e leve ao forno por 20 minutos

Sirva acompanhado com arroz branco e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8270-escondidinho-de-frango.html>